



Conseil économique et social

Distr. générale
12 avril 2018
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Soixante-cinquième session

Genève, 25-27 juin 2018

Point 3 de l'ordre du jour provisoire

Examen des normes CEE-ONU actuelles

Pruneaux

Document présenté par la France

Le présent document a été établi par le Rapporteur (France) pour harmoniser la norme actuelle pour les pruneaux avec la nouvelle norme-cadre. Il a été présenté pour la première fois à la session de 2017 de la Section spécialisée. Un amendement supplémentaire proposé par le Rapporteur est mis en évidence. La Section spécialisée est invitée à examiner le texte révisé et à en débattre.

Le présent texte a été établi selon le document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c)).



I. Définition du produit

La présente norme vise les pruneaux de certaines variétés (cultivars) issus de *Prunus Domestica L.* et reconnues aptes au séchage destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation.

En sont exclus, les pruneaux qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualités que doivent présenter les pruneaux au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pruneaux doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Les pruneaux doivent être :

- Intacts ; toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré comme un défaut {selon la nature du produit ou la présentation prévue, la norme peut stipuler qu'il n'est pas nécessaire que le produit soit intact} ;
- Entiers ou dénoyautés, sans pédoncule ;
- Charnus, à chair élastique et flexible ;
- Avec un épiderme plissé ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible² ;
- Suffisamment développés ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de ... % de la surface du produit ;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts de fermentation ;

¹ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.doc

² Les ingrédients ajoutés ne sont pas considérés comme des matières étrangères à condition qu'ils ne soient pas interdits par la législation du pays importateur.

- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
 - Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium [et d'une légère odeur d'agents conservateurs/additifs] ;
- L'état des pruneaux doit être tel qu'il leur permette :
- De supporter un transport et une manutention ;
 - D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des pruneaux ne doit pas être supérieure à 35,0 %.

Pour les pruneaux à forte teneur en eau, l'emploi d'agents conservateurs peut être admis compte tenu des réglementations en vigueur dans le pays importateur.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les pruneaux sont classés dans les catégories suivantes : Catégorie I et Catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Selon leur type de présentation, les pruneaux sont classés dans l'une des deux catégories définies ci-après :

i) Les pruneaux **entiers** font l'objet d'une seule catégorie dénommée « Pruneaux » – « Catégorie I ».

Ils doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial des prunes mises en œuvre. Ils peuvent présenter de légères altérations superficielles et des défauts de coloration, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) Les pruneaux **dénoyautés** sont classés en deux catégories :

- « Pruneaux dénoyautés » – « Catégorie I » : Les pruneaux classés dans cette catégorie doivent avoir été dénoyautés selon un procédé permettant de respecter au maximum l'intégralité de l'épiderme, le nombre de perforations pour l'expulsion du noyau étant limité à deux ;
- « Pruneaux dénoyautés pressés » – « Type E » ou « Catégorie II » : Les pruneaux classés dans cette catégorie peuvent être dénoyautés par pression. Le nombre de perforations nécessaire pour l'expulsion du noyau n'est pas limité.

III. Dispositions concernant le calibrage

Quel que soit le mode de conditionnement, les pruneaux et les pruneaux dénoyautés doivent avoir fait l'objet d'un calibrage déterminé par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g (ou dans une livre de 453 g) au taux d'humidité indiqué dans le marquage selon les échelles suivantes :

³ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés ; Voir http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf . La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

A. Nomenclature européenne « Pruneaux »

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par 500 g</i>	<i>Nombre de fruits par 453 g</i>
<u>Super géants</u>	<u>Pas plus de 33 fruits</u>	<u>Pas plus de 30 fruits</u>
<u>Géants</u>	<u>De 34 à 44 fruits</u>	<u>De 30 à 40 fruits</u>
Très gros	De 44 à 55 fruits	De 40 à 50 fruits
Gros	De 55 à 66 fruits	De 50 à 60 fruits
Moyens	De 66 à 77 fruits	De 60 à 70 fruits
Petits	De 77 à 99 fruits	De 70 à 90 fruits
Très petits	Plus de 99 fruits	Plus de 90 fruits

B. Nomenclature américaine « Prunes »

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par 500 g</i>	<i>Nombre de fruits par 453 g</i>
Jumbo	Pas plus de 28 fruits	Pas plus de 25 fruits
Extra Large	De 28 à 44 fruits	De 25 à 40 fruits
Large	De 44 à 66 fruits	De 40 à 60 fruits
Medium	De 66 à 94 fruits	De 60 à 85 fruits
Small	De 94 à 110 fruits	De 85 à 100 fruits

C. « Pruneaux dénoyautés » – « Catégorie I »

Pour les pruneaux dénoyautés, le calibre pris en compte est celui des fruits avant l'enlèvement du noyau.

- Gros : pas plus de 67 fruits aux 500 g / pas plus de 60 fruits aux 453 g ;
- Moyens : plus de 67 fruits aux 500 g / plus de 60 fruits aux 453 g.

D. « Pruneaux dénoyautés pressés » – « Type E », « Catégorie II »

Le calibrage des pruneaux dénoyautés pressés n'est pas obligatoire, sauf s'ils sont vendus en petits emballages destinés aux consommateurs.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

	Pruneaux	Pruneaux dénoyautés	Pruneaux dénoyautés pressés
Défauts admis ⁴ (en pourcentage du poids)	Cat. I	Cat. I	Cat. II
A. Tolérances totales	12	12	15
B. Défauts particuliers			
Au maximum, dans le cadre des tolérances totales ci-dessus :			
i/ Couleur et texture non caractéristiques	12	12	15
ii/ Crevasses aux extrémités	12	12	15
iii/ Épiderme ou mésocarpe endommagé, callosités, dommage de chaleur, attaques d'insectes	8	2	4
iv/ Fermentation	4	2	4
v/ Matières étrangères d'origine végétale	1	1	1
vi/ Légère atteinte de pourriture ; moisissure ^{5, 6}	1	0,5	2
vii/ Fruits infestés par les insectes et les acariens ⁵	0,5	0,5	0,5
C. Pour les pruneaux dénoyautés			
viii/ Pruneaux comportant des noyaux entiers	-	2	4
ix/ Pruneaux comportant des morceaux de noyaux	2	2	4

Aucune tolérance n'est admise pour les parasites vivants.

B. Impuretés minérales

Ne doivent pas dépasser 1 g/kg de cendre insoluble en acide.

C. Tolérances de calibre

La méthode de détermination de l'homogénéité des calibres est indiquée à l'annexe de cette norme.

Proposition de supprimer le renvoi à l'annexe et d'intégrer cette annexe dans le corps du texte directement :

Les pruneaux conditionnés conformément aux systèmes de calibrage prévus dans la présente norme doivent être de grosseur sensiblement uniforme.

Dans 5 kg de fruits prélevés dans un lot déterminé, la différence entre le nombre aux 500 g des pruneaux les plus petits et le nombre aux 500 g des pruneaux les plus gros ne doit pas dépasser :

- a) 25 pour les lots de pruneaux contenant des calibres compris entre 44 et 55 fruits aux 500 g ;
- b) 35 pour les lots de pruneaux contenant des calibres compris entre 55 et 77 fruits aux 500 g ;
- c) 45 pour les lots de pruneaux contenant plus de 77 fruits aux 500 g.

L'écart est calculé par référence aux 10 % en poids de l'échantillon pour les plus petits fruits et 10 % en poids de l'échantillon pour les plus gros.

⁴ Des définitions normalisées de termes et de défauts figurent dans l'annexe du présent document.

⁵ Les législations nationales de l'Allemagne et de la Suisse n'admettent pas de tolérances pour les produits affectés par la moisissure ou la pourriture, ou la présence d'insectes morts ou vivants.

⁶ La Pologne est en faveur d'une tolérance maximale de 0,5 % dans toutes les catégories pour une moisissure et pourriture légère.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage⁷ doit être homogène et ne comporter que des pruneaux de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Pour la catégorie I, les fruits doivent être de la même variété ou du même type commercial.

B. Conditionnement

Les pruneaux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

C. Présentation

Les pruneaux doivent être présentés :

- Soit en emballage divisionnaire de 0,125 – 0,250 – 0,500 ou 1 kg. L'usage d'autres unités de poids peut être admis, compte tenu des règlements en vigueur dans le pays importateur ;
- Soit en emballage d'un poids égal ou supérieur à 1,5 kg.

⁷ {Définitions : Le terme « emballage » est utilisé pour désigner les colis, les emballages de vente et les préemballages. Un colis est une partie individualisée d'un lot correspondant à l'emballage et son contenu. L'emballage du colis est conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter les dommages liés à leur manipulation physique et au transport. Un colis peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas des colis. Les emballages de vente sont les parties individualisées d'un lot composées par l'emballage et son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.}

Proposition d'inclure les définitions du glossaire des termes :

Emballage : Emballage individuel conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'emballages de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter des dommages dus à la manipulation, au transport ou aux contaminants (par exemple cartons, sacs plastiques, caisse-palette, etc.). L'emballage peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des emballages.

Emballage de vente : Emballage individuel conçu de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente destinée à l'utilisateur final ou au consommateur.

Un préemballage est un emballage de vente qui, par exemple, recouvre le contenu entièrement ou partiellement, mais de telle façon que ce contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de l'emballage. Les films alimentaires recouvrant un produit unique ne sont pas considérés comme un préemballage.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage⁸ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur : Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁹.

B. Nature du produit

- Nom du produit : La mention « pruneaux », « pruneaux dénoyautés » ou « pruneaux dénoyautés pressés » ;
- Pour la catégorie I : le nom de la variété ou de la dénomination commerciale consacrée par les usages loyaux du commerce ;
- La teneur en eau est indiquée par :
 - Lorsque la teneur en eau est comprise entre 24 % et 29 % inclus : « Humidité maximale 29 % » et/ou « demi-sec » ;
 - Lorsque la teneur en eau est comprise entre 29 % et 35 % inclus : « Humidité maximale 35 % » et/ou « prêt à consommer » ;
 - Pour les pruneaux dont la teneur en eau est égale ou inférieure à 24 % : aucune mention relative à l'humidité n'est exigée.

C. Origine du produit

- Pays d'origine¹⁰ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
 - Soit par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g (ou dans 453 g) sous la forme : « X/Y fruits aux 500 g » ;
 - Soit par l'appellation correspondante, suivie par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g (ou dans 453 g) ;
- Année de récolte {selon la nature du produit} ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- Poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁸ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁹ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

¹⁰ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

[Annexe

Définitions des termes et des défauts pour les pruneaux

(Basée sur l'annexe III de la norme-cadre)

a) **Crevasses terminales** : crevasses de croissance calleuse aux extrémités atteignant une longueur pouvant dépasser 10 mm (25/64 in.) mais restant inférieure à 15 mm (38/64 in.) ;

b) **Épiderme ou mésocarpe endommagé** :

1) Déchirures de croissance présentant un aspect calleux (sauf les crevasses terminales) et atteignant au total une longueur de plus de 10 mm (25/64 in.) ;

2) Crevasses, fissures ou brisures allant jusqu'au noyau ;

3) Fissures ou brisures exposant une partie considérable de la chair et modifiant fortement l'aspect du fruit ;

c) **Fermentation** : l'existence d'une fermentation se traduit par un goût ou une odeur nettement aigrelets ou le foncement de couleur dont s'accompagne la fermentation ou l'acidité ;

d) **Callosités** : callosités superficielles (autres que des crevasses) de plus de 10 mm (25/64 in.) de diamètre et fines craquelures ayant l'aspect de dentelles de plus de 20 mm (50/64 in.) de diamètre ;

e) **Dommages causés par la chaleur** : dommages causés par la brûlure du soleil ou par une chaleur excessive lors de la déshydratation et se traduisant par une forte altération de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité normale du fruit ;

f) **Attaques d'insectes** : dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux ;

g) **Présence d'insectes et/ou d'acariens morts** ;

h) **Pédoncules** : partie de la tige qui rattache la prune à la branche ;

i) **Moisissures** : filaments de moisissures visibles à l'œil nu ;

j) **Pourriture** : décomposition provoquée par des bactéries ou des champignons rendant le mésocarpe du fruit impropre à la consommation ;

k) **Matières étrangères d'origine végétale** : feuilles, pédoncules, brindilles, fragments ligneux, terre ou matières similaires ;

l) **Impuretés minérales** : cendre insoluble en acide.]
